53e Année. — N° 9 Dimanche 1er Mars 1936.

Tome CV

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fusionné avec " *Le Messager agricole du Midi* et " *La vigne americaine* "

Fondateur : **Léon DEGRULLY**

Publié sous la direction de :

L. RAVAZ
Correspondant de l'Institut (Académie des Sciences),
Membre de l'Académie d'Agriculture de France,
Directeur honoraire de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaire-viticulteur

et

P. DEGRULLY
Dr ès sciences politiques, économiques et juridiques,
Professeur d'Economie et de législation rurales à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier,
Chargé de cours au Centre d'études d'Economie et de Législation viticoles de la Faculté de Droit.
Propriétaire - agriculteur

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole parait tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, 45 fr. — Pays étrangers, 75 fr.

Le Numéro : 1 franc

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
rue Albisson, 1, à MONTPELLIER

Chèque Postal 786 Montpellier Téléphone : 30-53


PROTÉGEZ
VOS VIGNES AVEC
LES BOUILLIES AU
CARBONATE
DE SOUDE
SOLVAY

Fabrication strictement spécialisée
d'un produit de valeur
incontestable s'adaptant
à tous les usages
de la viticulture.



SOUFRE de BOULOGNE

(Soufre colloïdal en poudre obtenu par procédé breveté)

La garantie
de qualité
est assurée
par la marque.



Société Industrielle des DÉRIVÉS du SOUFRE

à LOMME-LEZ-LILLE (Nord)

Téléph. : Lille 19-04.

Adr. tél. : Dérisoufre-Lille.

- EXPORTATION -

Concessionnaires régionaux :

Etablissements Lucien PERRIS, à Sommières (Gard)
M. Pierre LÉVÊQUE, La Petite Castelette, à Montfavet (Vaucluse)

53e Année. — N° 9 — 1er Mars 1936

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

A propos de l'échenillage

Chaque année, en temps voulu, un arrêté préfectoral prescrit sur tout le territoire, la destruction des divers animaux ou végétaux nuisibles à l'agriculture.

Dans les départements du Midi, toute la vigilance des autorités se porte sur le « Bombyx processionnaire » dont l'habitat le plus souvent établi sur le pin d'Alep est constitué par des bourses blanchâtres très visibles, même de loin.

C'est là une interprétation erronée et abusive.

La loi sur l'échenillage, qui est venue rajeunir l'Arrêt du Parlement de Paris du 4 février 1732, remonte au 26 Ventose an IV, et il résulte, sinon de ses termes absolument vagues, du moins de l'histoire et des travaux préliminaires, qu'elle a été édictée exclusivement en vue de freiner les dégâts, au reste variables, occasionnés dans le Nord et le Centre de la France par le « Liparis chrysorrhœa ».

Rappelée dans la loi du 24 décembre 1888, l'obligation d'écheniller a été confirmée dans celle du 21 juin 1898, mais dans aucun de ces textes, il n'est question de l'échenillage des pins, des chênes ou autres arbres forestiers ; en fait, le législateur n'a visé que les arbres fruitiers, micocouliers, arbousiers, etc...

Certes, nous serions mal fondé à disconvenir que le Bombyx processionnaire ne cause un mal certain aux résineux, mais il borne là ses ravages et ne porte aucun préjudice aux cultures ; dès lors, nous

estimons que les propriétaires sont des mieux qualifiés pour décider des mesures à prendre, et ne doivent en aucun cas être entraînés à des dépenses hors de proportion avec les résultats : ceci d'autant plus, que si, quelques propriétaires, dans la crainte de contraventions possibles, se soumettent à la législation, beaucoup y échappent pour des *raisons diverses*, ou bien n'effectuent que très superficiellement les destructions ordonnées, et les chenilles continuent à pulluler...

En vérité, les destructions systématiques ne peuvent être poursuivies qu'appuyées par des mesures généralisées dans tous les Etats. Les papillons ne connaissent pas les frontières !

Si les Chambres d'Agriculture, dont l'avis doit être requis, en vertu de l'article 76 de la loi du 21 juin 1898, décident que le Bombyx doit être détruit par tous les moyens, que l'on crée des Syndicats du modèle de ceux qui fonctionnent en Algérie pour les sauterelles (loi du 25 septembre 1919) ou qu'on instaure, à l'instar de l'Allemagne, pour les mouches, les moustiques ou les rats, des « semaines pour les chenilles ».

Et surtout, que les diverses personnes morales, propriétaires de bosquets, ou de bois, soient mises sur pied d'égalité avec les particuliers et contraintes, elles aussi, à la réduction des foyers d'infection.

Ainsi, appliquées énergiquement sur tout le territoire, les mesures prises seront certainement efficaces.

Et puis n'est-ce pas là une excellente occasion d'utiliser les chômeurs ?...

Pour le retour à la sériciculture

A diverses reprises, j'ai attiré l'attention de nos lecteurs sur la décadence de la sériciculture dans notre pays. Les mûriers comme l'olivier ont reculé devant la vigne. Qu'on en juge par l'examen du tableau ci-dessous où sont comparées les productions en feuilles des mureraies françaises en 1892 et en 1935 :

DÉPARTEMENTS	MOYENNE 1882-1892		1935	
—	Récolte en feuilles (qx)	Valeur totale (francs-or)	Récolte totale (qx)	Valeur moyenne (fr.-papier)
Ain	5.172	15.330	350	10
Alpes (Basses-)	27.431	165.065	2.300	10
Alpes (Hautes-)	»	»	80	10
Alpes-Maritimes	6.674	23.326	510	16
Ardèche	515.528	2.277.674	100.180	10
Aude	6.000	26.000	»	»
Aveyron	3.000	15.000	»	»
Bouches-du-Rhône	41.475	305.023	11.870	6

Corse	12.491	43.529	2.400	10
Drôme	354.972	1.587.035	100.000	15
Gard	544.907	3.571.630	300 000	9
Garonne (Haute-)	600	1.500	»	»
Hérault	17.087	106.087	2.870	30
Isère	139 655	296.000	4.040	25
Loire	850	2.4[illegible]5	»	»
Lozère	40.706	252.616	15.000	15
Pyrénées-Orientales	3.500	15.583	»	»
Rhône	365	1.970	»	»
Savoie	4.300	14.702	»	»
Tarn	1.935	6.050	50	18
Tarn-et-Garonne	1.747	5.095	»	»
Var	101.798	366.655	6.350	6
Vaucluse	321.612	1.286.453	8.270	5
Total	2.151.835	10.384.548	554.270	13

De ce tableau résulte que la production en feuilles est tombée de 2.151.835 quintaux en 1892 à 554.270 quintaux en 1935. La valeur en or de 10.384.548 fr. à 1.441.102 fr. Elle atteignait 32.967.298 fr. en 1852 !

En 1930, l'Algérie récoltait, 44.800 quintaux de feuilles ; elle paraît bien placée pour se livrer à la production du cocon ou du crin de Florence.

En France, en 1892, la surface occupée par les mureraies s'élevait à 38.377 hectares. Quelle est-elle à l'heure actuelle, il faut attendre la statistique en préparation pour être fixés et dans tous les cas, M. Secrétain, directeur de la Station séricicole d'Alès, estime qu'il existe encore suffisamment de mûriers en France pour quadrupler au moins notre production en cocons, si toutes les feuilles étaient utilisées. Et malheureusement beaucoup se perdent, notamment sur les routes des Cévennes, souvent jalonnées de ces arbres si utiles et qu'il serait aisé de multiplier. Et puis les espaces incultes ne manquent pas ! Et on pourrait les complanter de mûriers nains plus accessibles pour la cueillette des feuilles.

Quoi qu'il en soit, l'exploitation du vers à soie s'est révélée peu rémunératrice dans ces dernières années — mais elle peut permettre d'améliorer le budget paysan, surtout quand le chef de l'exploitation peut disposer d'une main-d'œuvre familiale. Cette spéculation doit donc être conseillée par ces temps de crise et ce d'autant plus que le prix de 2 fr. 50 payé au kilogramme pour les cocons en 1935 sera très certainement dépassé cette année — puisque une coopérative séricicole vient de vendre *6 fr. 50 le kilogramme*, soit un prix à peu près équivalent à la prime accordée par l'Etat (1).

(1) Lois du 11 juin 1909 ; 31 mars 1928 ; 2 et 5 avril 1931. — Décret-loi du 4 avril 1934.

A titre de renseignements, voici le document qu'à bien voulu nous faire tenir notre excellent collègue et ami C. Secrétain :

« Pour qu'une éducation de vers à soie soit intéressante, il faut que l'agriculteur possède la feuille de mûrier nécessaire et utilise une main-d'œuvre autant que possible familiale.

Trois personnes peuvent très facilement élever *deux* onces (60 gr. de graines) de vers à soie. Voici les frais généraux d'élevage pour une once.

Prix d'une once de graines............	25 fr.
Chauffage..............................	60 —
Papier pour claies d'élevage...........	30 —
Bruyères	60 —
Total	175 fr.

Une once de graines doit produire normalement 60 kg. de cocons :

60 kilogr. à 2 fr. 50 (prix 1935)........	150 fr.
Prime de l'Etat à 7 fr. 60 le kilogr.....	456 —
Total	606 fr.
à déduire	175 —
Restent................	431 fr.

pour 35 jours de travail environ, dont 15 jours seulement de travail assidu ».

Une once peut donner naissance à 30.000 chenilles capables d'absorber de 700 à 800 kg. ; un mûrier de 10 ans fournit environ cent kilos de feuilles ; il en donne deux cents entre quinze et vingt ans.

Voici donc une entreprise à tenter et après tout ne pourrait-on y associer certains chômeurs. Encore une occasion de mettre à contribution le crédit agricole appuyé sur le warantage éventuel des cocons !

P. Degrully.

EXPÉRIENCES DE SURGREFFAGE DE LA VIGNE
DANS LE GARD

Actuellement la crise vinicole et la situation du marché des vins obligent les viticulteurs à se préoccuper davantage de la qualité des récoltes.

Parmi les nombreuses solutions du problème, on peut envisager celle qui consiste à changer le greffon. Un calcul simple permet, en effet, de voir facilement qu'il est beaucoup plus avantageux de surgreffer que d'arracher et de replanter. En plus des frais supplémentaires qu'entraine une replantation, celle-ci, prive le viticulteur de deux ou trois récoltes au moins, alors que l'on peut espérer ne perdre qu'une ou deux récoltes avec le surgreffage.

*
* *

Vers 1900, B. Chauzit, alors professeur d'Agriculture dans le Gard, relate une expérience de surgreffage faite sur une grande échelle par C. Bastide dans sa pro-

priété de Bellevue (Gard) : Alicantes et Petits-Bouschets, greffés sur Jacquez, donnaient un rendement et un vin d'une qualité qui ne convenait plus. Cent vingt mille pieds furent surgreffés en Aramon et, rapporte B. Chauzit, « la réussite fut complète : pas plus de 3-4 o/o de manquants », grâce à la compétence et au dévouement des régisseurs, MM. Sabatier père et fils.

Dans le champ d'expérience départemental de Nîmes, B. Chauzit, à son tour, fit lui-même de très nombreux essais : il surgreffa des Grands-Noirs de La Calmette, des Piquepouls-Bouschets, des Petits-Bouschets, des Alicante-Bouschet et des Jacquez, sur des souches d'Aramon, de Carignan, d'Aspiran-Bouschet, âgées de 8-10 ans établies sur Rupestris, Riparia et Solonis. Proportion de réussite : 60 à 95 o/o.

*
* *

Des expériences très récentes ont eu lieu près de Bellevue, toujours en bonnes Costières. En avril 1935, différents numéros d'hybrides producteurs directs de Seibel et de Couderc de 3-4 ans établis sur Rupestris du Lot, planté en 1929, ont été surgreffés avec des Grenaches.

Nous avons visité le vignoble le 20 septembre dernier. La réussite était excellente ; non seulement au point de vue du nombre (supérieur à 90 o/o), mais encore au point de vue de la vigueur extraordinaire des plants (sarments de gros diamètre avec feuillage très vert et très abondant).

L'excellente tenue du domaine et le dévouement du bayle permettaient d'avoir au point de vue cultural le maximum de chances de succès. L'opération eut lieu du 1er au 10 avril. On surgreffa des Seibel 6305, des Couderc nos 2, 8, 10, 11, 14 et 15. Les résultats confirment en grande partie les affirmations de B. Chauzit : L'opération n'est ni difficile, ni délicate (avec quelques précautions élementaires). Pour réussir, recommandait-il, il faut « opérer de bonne heure un peu avant débourrement, conformément aux règles ordinaires, en plaçant indifféremment le greffon soit sur le bois français, soit sur le bois américain ». On décapite, pour éviter l'excès de sève, le sujet vingt-quatre heures à l'avance, on le fend complètement, de chaque côté on évide la fente pour ménager la place du greffon (sur des portes-greffes de 14 ans à gros diamètre, C. Bastide avait fait placer deux greffons par cep). En 1935, un seul greffon est placé sur le cep décapité.

On ne constate pas de différence très sensible entre le surgreffage sur greffon (au-dessus de la 1re greffe) et sur sujet (au-dessous de ce niveau). Le surgreffage sur greffon donnerait cependant un pourcentage de réussite plus élevé, mais une vigueur un peu moindre que le surgreffage sur sujet. Le sujet primitif, en effet, a une tige plus lisse que le greffon qu'il porte et, au total, après la deuxième greffe, on a deux barrages pour la sève au lieu d'un seul.

D'autre part, il serait peut-être possible de voir des différences entre les différents greffons intermédiaires : Ainsi, le surgreffage a moins bien réussi sur Couderc No 2 que sur Couderc No 15. On peut le signaler sans toutefois trop insister, car on doit tenir compte de ce que le terrain vallonné des Costières permet d'observer à vingt-cinq-trente mètres de distance une sérieuse modification dans l'aspect et le rendement d'un même cépage.

De plus, on avait greffé à côté, greffage ordinaire en fente, sur Rupestris du

Lot de un an et deux ans, le même Grenache. Les soins culturaux et traitements ont été identiques. Le tableau suivant résume les différences :

Opération début avril 1935	Greffage ordinaire sur Rup. 1 an	Greffage ordinaire sur Rup. 2 ans	Surgreffage sur Producteurs dir. sur Rup. 4-5 ans
Observation le 20 septembre 1935	grenaches peu vigoureuses	grenaches plus vigoureuses que les précédentes	grenaches remarquablement vigoureuses

Ainsi n'y aurait-il pas que des désavantages à attendre un an de plus pour le greffage, on y gagnerait en vigueur et les souches seraient plus facilement et plus rapidement formées et... mises à fruit. Sur porte-greffe de 2 ans, la vigueur parait deux fois plus grande que sur porte-greffe d'un an. Et elle permet de comprendre qu'à fortiori, la vigueur du plant surgreffé soit remarquable. Les différences proviendraient, à notre avis, surtout de l'âge des racines du sujet et de leur bonne santé générale, car les réserves accumulées dans le système radiculaire doivent être elles-mêmes sensiblement proportionnelles au volume de ces racines.

Cette vigueur, qui représente pour le viticulteur une capacité, un potentiel de production, va-t-elle continuer à distinguer les souches surgreffées des autres ? N'y aura-t-il pas des raisons anatomiques ou autres qui s'opposeront, plus tard, à cette vigueur ? Des observations ultérieures nous le montreront.

*
* *

En conclusion jusqu'ici, ces expériences nous montrent que, dans le Gard, le surgreffage, s'il est bien mené et si les conditions météorologiques s'y prêtent, donne des résultats remarquables pour changer facilement de greffon et ainsi améliorer grandement la qualité des récoltes.

Car une augmentation de la qualité du vin, aux dépens sans doute de la quantité, ne serait-elle pas un des meilleurs moyens de lutter contre la surproduction en augmentant la consommation nationale et même la consommation étrangère ? Elle favoriserait, en tout cas, certainement, l'application des lois récentes destinées, dans l'esprit du législateur, à diminuer la crise viticole qui accable nos régions de monoculture quasi-obligatoire.

Henri Mattras,
Ingénieur agricole, à Vauvert (Gard).

SUR LA TOXICITÉ
DES PRODUITS EMPLOYÉS PAR L'AGRICULTURE

C'est un fait bien prouvé, indiscutable que la défense actuelle contre les ennemis de la culture, nécessite l'emploi de produits dangereux pour ceux qui les emploient.

Les intoxications toujours pénibles causent aux agriculteurs une réelle répugnance à les employer. Loin de nous la pensée de les prohiber. Ces toxiques deviennent indispensables pour la lutte à sauver la récolte. Qui ne les emploie pas ne récolte plus rien, ou des fruits et légumes invendables. Chenilles, insectes, doryphora, hémiptères, cryptogammes, envahissent vignes, vergers, légumineuses, etc. et sans les moyens de défense du nouvel arsenal en cuivre, soufre, arséniate, hélio-nes, anthracènes, rotenones, pyrèthres, nicotine, baryum (le plus dangereux car ce composé ne s'élimine pas de l'économie), entre autre l'emploi de la cheddite, pour ne nommer que les plus usuels, fournissent tous des toxiques dont l'opérateur subit, malgré les précautions prescrites par les fabricants, parfois de pénibles conséquences.

Viticulteurs et arboriculteurs ne me dédiront pas, qu'il est impossible de faire un épandage dans les conditions prescrites dans les fascicules des marchands conseillant le mode d'emploi.

Profiter de jours sans vent, se laver soigneusement les mains et la figure, ne pas fumer, etc.

Lorsque vous avez un appareil engorgé, un jet malencontreux, un débouchage à faire, un coup de vent qui vous rabat poudre et liquide sur la figure, tout le long de longues journées. A l'heure actuelle tous les toxiques fournis par les fabricants ou presque tous, épandus à bon escient sont vraiment efficaces, mais ces spécialistes sont tous bien d'accord pour jurer que leurs mixtures réduisent les risques au minimum pour celui qui les emploie, avec de bénévoles précautions Quel est le produit qui se vendrait si le fabricant poussait au noir les risques que courrent ceux qui s'en servent ?

Je crois que pour mettre d'accord, sans handicaper tel produit par rapport à un autre plus dangereux, nos légistes devraient promulguer une petite loi bien simple : Il est interdit à tout fabricant de vendre son produit sans mettre à la disposition de celui qui l'emploie un masque (non pro gratias naturellement) pour protéger celui-ci de tout risque de s'intoxiquer en même temps que les insectes ou cryptogammes qu'il foudroie.

Pour tous les ingrédients employés à ce jour, ce masque ne deviendrait pas très onéreux, quelques francs : un grillage ample avec verres de vue, couvrant tout le visage, et par dessus une toile légère imbibée d'hyposulfite de soude ; la toile amovible essorée et réimprégnée deux ou 3 fois par jour. L'hyposulfite suffit dans la plupart des cas. Rien n'empêche le fournisseur d'adapter un autre liquide de préservation meilleure.

Pour notre compte, nous employons ce masque de notre fabrication, à notre grande satisfaction.

Il n'est nullement fatigant à porter et n'a rien du masque à gaz de pénible mémoire pendant la guerre.

C. DESSERRE.

ETUDE SUR L'APPELLATION D'ORIGINE
ET NOTAMMENT L'APPELLATION CONTROLÉE EN ALSACE (1)

Moût et Vin

Le *raisin* récolté subit le traitement du pressoir, le *moût* le traitement en cave. En principe, les vins blancs de la Vallée du Rhin et ceux d'Alsace ne doivent pas macérer en cuve, ils doivent être préssurés le plus rapidement possible, pour éviter le goût de la rafle ou des arrière-goûts provenant de la décomposition de la pulpe. Ce n'est que tout à fait exceptionnellement que certains vins de Riesling ou de Sylvaner sont légèrement macérés après un premier écrasement, pour développer plus le bouquet typique de ces raisins. Le foulage à la vigne, qui était d'usage autrefois, tend à se perdre, il n'existe plus que dans certains rayons, pour facilité de transport et pour donner satisfaction à certaines coutumes de vente de raisins foulés (Maische) qui se fait dans les campagnes. Conformément à l'encépagement unique par parcelle, le pressurage se fait distinctement pour chaque espèce de raisin. Quand il s'agit de raisins de plusieurs variétés entrant dans la composition du moût, le produit doit porter la dénomination de « Zwicker » pour les variétés courantes et de « Edelzwicker » pour les variétés supérieures.

La pleine maturité est indispensable. Le produit de raisins mildiousés ou attaqués par le ver est à rejeter pour les bons produits, mais pour la dite « pourriture », il faut distinguer la pourriture grise avec décomposition entière du raisin, qui n'apparaît généralement que dans les cépages rouges ou grossiers, et la décomposition de la pulpe par Botrytis cinerea qui dans les cépage de Riesling, Sylvaner, Pinot blanc notamment fournit des produits de très haute classe.

Le pressurage doit être opéré suffisamment vite pour éviter tout échauffement de la masse, la rebêche pour le deuxième pressurage en tant qu'elle est utile ou nécessaire, doit être opérée de telle façon que l'oxydation des marcs soit évitée, qu'ils ne brunissent pas, mais restent à l'état de vert frais. La deuxième pressée peut avoir selon les années et les cépages une valeur analogue à la première et peut être nécessaire pour l'addition à la première qui autrement, pour un vin de raisins très juteux, serait trop pauvre en tannin ou en extrait indispensable à la bonne conservation.

La troisième pressée est impropre à la constitution de vins de conserve. Elle sert en pratique à la fabrication de la boisson familiale, et pour ce est rallongée avec la dilution des marcs cuvés avec du sucre.

Le rendement aux 100 kg. de raisins en moût varie selon les années, mais là aussi les rendements importants n'excluent pas la qualité, si la constitution des raisins est bonne. Il va de soi que des raisins gonflés par l'eau et par la pluie rendront plus de jus, mais jus plus pauvre en sucre et autres constituants. Il n'est pas dit par contre que les raisins plus ou moins dessiqués donneront un moût

(1) Voir p. 182.

normalement constitué, soit que le sucre — et dans le vin l'alcool — soit trop conséquent par rapport aux autres constituants, soit que la formation de certains acides n'ait pas pu se faire normalement, vu le manque d'eau.

Pour donner des vins dignes de la dénomination « Vin d'Alsace », il faut que le moût contienne une quantité normale de sucre transformable en alcool : l'expérience nous indique que si cette quantité ne correspond pas au moins à 8 degrés en volume pour le vin, il sera très rare de pouvoir faire de ce moût un vin de haute valeur. Normalement le bon produit en Alsace varie entre 8 et 14 degrés d'alcool, selon les cépages, les lieux et les années. Les degrés supérieurs que nous avons constaté jusqu'à dépasser 16 degres sont tout exceptionnels et ne sauraient rentrer dans la règle normale. Il ne faut pas que l'alcool se trouve en disproportion dans le vin, sans quoi la fraicheur et le fruité recherchés seraient couverts. Ce ne sont pas nécessairement les vins les plus riches en alcool qui sont les meilleurs. Il faut comme dit un equilibre normal entre les différents constituants, et surtout avec l'acidité naturelle, pour obtenir le breuvage harmonieux et complet que nous recherchons. A côté de l'alcool, c'est toute la gamme des alcaloïdes, des huiles essentielles, de certains corps qui n'ont pas encore été définis nettement qui entrent en jeu. Il n'est pas possible de donner une règle absolue pour le degré alcoolique, et si certains vins pour certaines années et lieux peuvent être parfaits avec 10 à 11 degrés, d'autres conditions en réclameront davantage. L'expérience séculaire et le Statut du vin en Allemagne tiennent compte de ces faits, et prévoient la remise en équilibre du moût par le sucre et dans une certaine mesure par l'eau pour réduire l'acidité. La Loi française admet normalement le sucrage à sec, pouvant aller jusqu'à 9 kg. par 3 hectos de vendange = 200 litres de moût, correspondant normalement à une hausse de degré alcoolique de 2,50 degrés. Pour les Vins d'Alsace, ces chiffres sont généralement suffisants. Dans les vignobles de toute première qualité, ils sont rarement utilisés. L'Allemagne a admis une augmentation de volume en eau sucrée jusqu'à concurrence de 20 o/o (depuis 1926 25 o/o). En Alsace les grands groupements de producteurs se sont mis d'accord et la Loi française l'a sanctionné avec un pourcentage maximum de 10 o/o pour l'avenir. Ce serait une erreur de chercher dans cette coutume un mouillage, c'est bien au contraire un rétablissement d'équilibre qui est indiscutablement loyal.

L'expérience a donné de mauvais résultats par l'usage du calcium pour la réduction de l'acidité. Les vins produits par désacidification du moût ne sont pas harmonieux, ils ont perdu en même temps que l'acidité certains corps qui leur sont nécessaires pour la constitution normale, qu'ils ne contiennent pas en excès comme les vins rouges et comme les vins plus épais du Midi.

Conformément aux usages de toute la Vallée du Rhin, la préférence est donnée et doit être à juste titre donnée aux vins strictement nature. Et ce n'est qu'en cas de nécessité absolue que la chaptalisation ou la rectification avec augmentation du volume doit intervenir. Dans beaucoup de cas, le même résultat que par cette rectification et même la chaptalisation peut être obtenu par le mariage de différents moûts ou par l'assemblage de différents vins. Mais n'oublions pas que la Propriété dans la Vallée du Rhin étant extrêmement morcelée, les vignerons ne disposent généralement pas des moûts ou vins pour faire cette opération, et qu'en restrei

gnant outre mesure ces moyens de rectification nous condamnerions ces vins à de la marchandise basse courante et que nous constituerions un monopole de la propriété importante et du Commerce, ce qui n'est pas dans l'idée de la Loi. Le mariage et le coupage des moûts et des vins entre eux de la même région est le moyen courant pour obtenir la marchandise vendable en grosses quantités. Elle est faite chez le Commerçant. Il y a lieu de veiller en tout cas à ce que ces opérations restent loyales pour la dénomination.

Le Vin d'Alsace avec son caractère particulier ne supporte pas le coupage avec des vins de régions d'un autre genre. Tout essai a échoué jusqu'à présent, et si des pratiques peu loyales existent par endroits pour profiter des bas prix d'autres régions, pour faire entrer dans le Vin d'Alsace un pourcentage plus ou moins important de ces vins bon marché, cette opération rendra toujours des liquides ayant perdu leur caractère original et ne pouvant effectivement réclamer qu'une dénomination générale de vin, mais non celle de « Vin d'Alsace ».

Notons en passant que le prix du vin d'Alsace a été de tout temps indépendant du prix des vins vendus au degré alcoolique.

Les traitements du moût et du vin selon la loi française peuvent suffire à la pratique, tout en donnant moins de facilités que la législation allemande, notamment en ce qui concerne la clarification et tenue des vins. De fait, le Commerce alsacien a plus de difficultés pour la mise au point des vins que ses concurrents dans les provinces allemandes. Il ne nous appartient pas de discuter cette question.

La concentration du moût par évaporation ou par le froid n'a pas fourni des vins harmonieux. L'utilisation de *moûts concentrés* d'autres régions nous paraît tout aussi condamnable que le coupage du vin d'Alsace avec du vin d'autres régions à caractère différent.

Le vinage par alcool ne paraît pas être intéressant pour le vin d'Alsace. Il a été opéré fréquemment, mis en concours pour des vins d'exportation de toute la vallée du Rhin, mais tout connaisseur refusera des vins de ce genre, qui sont déséquilibrés par une adjonction d'un seul élément dans cette liqueur demandant *un équilibre naturel de provenance vivante.*

Nous n'oserons pas nous prononcer définitivement sur la pratique très répandue sur les rives allemandes du Rhin de corriger la composition du vin normal par l'ajoute de *moût stérilisé*. Nous craignons là aussi l'apport de corps inertes et morts *dans une matière vivante.*

Tout autre est le ralentissement de la vie d'un vin fait par *stérilisation*, dont les composants ont fourni leur œuvre, et qui sont tous arrêtés au même point.

Importance du produit

Il importe de se rendre compte de la portée de la restriction d'appellation d'origine ou d'appellation contrôlée pour l'Alsace. Pour établir le chiffre des vins qui pourraient avoir droit à cette apellation, nous pourrons nous baser en premier lieu sur les déclarations de récolte des dernières années.

En nous basant particulièrement sur le rendement de 1935, qui a été une bonne année, tant comme rendement que comme qualité, nous trouvons pour

	Années	Hectos	Superficie en prod.	Nombre de récoltants	Vins blancs	Rouges ou rosés
Bas-Rhin :	1933	195.134	5.410	23 494	152.468	42.666
	1934	460.796	5.595	28.556	361.644	109.152
	1935	388.561	6.023	26.073	298.858	89.703
		1.044.491			802.970	241 521
	Moyenne	348.163			267.656	80.507
Haut-Rhin :	1933	239.794	6.374	18.652	203.847	35.944
	1934	550 206	6 998	23.414	452.398	97.808
	1935	527.020	7.206	23.442	437.889	89.131
		1.317.017			1 094.134	222.883
	Moyenne	439.005			364.711	74.294

l'Alsace au total une récolte d'environ 900.000 hectos (exactement 915.581), de laquelle nous aurons à déduire :

1° Les vins de producteurs directs tant rouges que blancs.

Les vins de producteurs directs rouges sont compris dans la délaration spéciale rouges ou rosés. Et, en admettant que la production de viniferas en rouges ou rosés peut être estimée à un maximum de 8 à 10.000 hectos par département, nous obtenons, en chiffres ronds, 160.000 hectos de production de producteurs directs rouges. Pour les producteurs directs blancs, la statistique ne nous donne pas d'indication, mais un aperçu général du vignoble, dans lequel nous constatons une augmentation considérable depuis quelques années — malheureusement même dans le bon vignoble — de producteurs directs blancs, nous fait admettre un chiffre analogue à celui des producteurs directs rouges, soit encore 160.000 hectos. La production de petits vins de plaine a été assez importante en 1935. En partie, elle est comprise dans le chiffre des producteurs directs que nous venons de dénommer, mais nous estimons qu'au moins 50.000 hectos sont encore produits en viniferas en plaine. Ce qui nous donne au total 370.000 hectos à déduire des 900.000 hectos de récolte, soit un maximum de 530.000 hectos pouvant entrer en ligne de compte pour la dénomination spécifique. Nous ne tenons pas compte des vins inférieurs du fond des vallées, des productions de Trollinger, de gros chasselas (Lampert-Traube) ou autres produits ordinaires dans le véritable vignoble.

Les déclarations de récolte ont été très complètes en 1935. Vu l'abondance générale du vin, dépassant les besoins de la famille du Producteur et la nécessité de « faire de l'argent », tous, jusqu'au dernier petit Producteur ont fait leur déclaration en vue de la vente. En prenant la proportion du nombre de récoltants par rapport à la surface, nous constatons que la moyenne de propriété en rapport par déclarant est de 23, 10 ares pour le Bas-Rhin et de 30,74 ares pour le Haut-Rhin, preuve d'un morcellement inouï et inusité pour le reste de la France.

Les déclarations de récolte précédentes à 1935 ne nous donnent que des renseignements documentaires généraux sans être exactes. Le manque de vin jusqu'en 1934 et le manque d'habitude de déclaration ont provoqué un certain désordre et des indications incomplètes. Nous n'osons pas en tirer les conséquences comme de celles de 1935 que nous considérons comme normales.

La production de 1935 a été bonne en quantité et en qualité. Si nous admettons que la culture rationnelle saura éviter jusqu'à un certain point, sauf accidents atmosphériques les écarts trop grands de la quantité de récolte, nous devons pour une durée de 10 ans pouvoir nous baser sur une moyenne raisonnable, que selon notre expérience nous pourrions admettre à 25 o/o de moins que 1935, ce qui donnerait comme base, si tout restait à l'état actuel, une quantité de 530.000 hectos moins 25 o/o, soit entre 400.000 et 420.000 hectos de production annuelle pouvant avoir droit à une appellation spéciale. Notons cependant qu'actuellement les producteurs directs blancs sont encore en légère augmentation dans la petite propriété, et que d'importantes surfaces de jeunes vignes en viniferas ne sont pas encore en rapport. Ces jeunes vignes complantées dès les deux dernières années doivent être susceptibles d'un apport supplémentaires d'au moins 50 à 80.000 hectos dans les très prochaines années, de sorte que nous devons admettre en chiffre ronds une quantité d'environ 500.000 hectos de vins dignes d'appellation.

Notons que dans ce qui précède, conformément à ce que nous avions exposé dans un autre chapitre, nous ne cherchons pas à restreindre outre mesure le volume des vins dignes de la dénomination « Vin d'Alsace », car, si nous ne voulions admettre que les vins de très grands crus pouvant par leur seule et unique composition et sans la moindre amélioration, soit sous forme de sucre sec, soit de rectification de la composition par du sucre et de l'eau, nous trouverions des chiffres par trop bas, que nous n'estimons guère à plus de 80.000 hectos pour le Haut-Rhin et 50.000 hectos pour le Bas-Rhin une année dans l'autre, soit 130.000 hectos, ce qui pour le Commerce, avec ses exigences de quantités importantes et vu la vogue générale dont jouit à juste titre le Vin d'Alsace, serait une quantité tout à fait insuffisante. Ce serait la ruine du Commerce spécifique des Vins d'Alsace, en donnant un avantage peut-être légitime à la production de haute classe, et ce serait un monopole aux détenteurs riches de ces sites exceptionnels. Mieux vaut certainement en pratique pour les producteurs de première classe eux-mêmes d'admettre à côté de leurs produits la marchandise moyenne dont l'écoulement est plus facile, dont le Commerce a besoin, et dans laquelle ils entreront avec leurs vins dignes de prix plus élevés et donnant la possibilité, le cas échéant, au Commerce de relever la marchandise moyenne grâce à cet appoint.

Dans ce qui précède, nous n'avons pas tenu compte de la *consommation familiale* qui dans certaines régions de grands vignobles a une grosse importance. En Alsace, elle ne réduit guère le volume du véritable vin d'Alsace, vu que le cultivateur et son personnel se contentent pour la boisson journalière et pour se désaltérer pendant leur travail du dernier extrait du pressoir, rallongé de la cuvée de piquette, ou de production de producteurs directs rallongés de la même façon. Les bons vins d'Alsace sont trop capiteux et trop forts pour désaltérer l'ouvrier agricole pendant le travail.

Conclusion

Pour la délimitation des crus, la détermination des vins ayant droit à l'appellation contrôlée, nous devrons, selon ce qui précède, tenir compte pour les vins blancs :

1° Du lieu de production, c'est-à-dire éliminer tous les terrains de plaine, et réserver coteaux et contreforts de la montagne, ainsi que les terres directement adjacentes. Tel qu'il est expliqué plus haut, la délimitation est facile à établir.

2° Après élimination prescrite par la loi de tous les producteurs directs, nous admettrons les variétés naturelles de viniferas, à l'exclusion des Trollinger et gros Chasselas (Lampert-Traube), ainsi que, sauf épreuve de longues années, les bâtards de vignes viniferas entre eux. Toute nouvelle variété de vignes viniferas n'ayant pas été régulièrement cultivée en Alsace ou dans la Vallée du Rhin, ne pourra être admise qu'après examen spécial.

3° Pour la culture et pour la taille, le dressement du cep, l'espacement des cep, nous ne voyons pas de prescriptions à donner. Nous refuserons de même l'établissement d'un maximum au rendement.

4° Pour la composition du moût, nous exigerons une quantité minimum de sucre naturel donnant 8 degrés d'alcool au volume après fermentation. Nous admettrons la hausse du degré alcoolique par chaptalisation, conformément à la Loi française de 2,50 degrés, ainsi que tous les traitements admis par la Loi française. Nous admettrons le rétablissement d'équilibre par réduction d'acidité avec sucre délayé dans l'eau jusqu'à concurrence d'un maximum de 10 o/o, sans dépasser sur la totalité les degrés alcooliques correspondant à la chaptalisation, soit donc d'une hausse totale de 2,50 degrés.

5° Nous insistons particulièrement sur l'interdiction complète du coupage des vins d'Alsace avec des vins d'autres régions à caractère différent.

Guebwiller, janvier 1936.

Ernest Ch. SCHLUMBERGER.

SUR LE 11.803.

« Beaucoup ont critiqué les hybrides à juste raison, il y en a beaucoup de mauvais et même très mauvais. Cependant pour suivre le progrès en viticulture, j'ai toujours été partisan d'essayer les vedettes ; chaque fois que j'ai lu un article reconnaissant à un numéro certaines qualités, je l'ai essayé ; je ne compte plus le nombre de ceux que je n'ai pas multipliés et même supprimés.

Je confirme l'éloge de cette variété que fait l'auteur de cet article signé Bayssière.

Le 11.803, dont il est question, est un cépage de grand avenir, voilà la quatrième année que je vois, chez moi, la régularité de ce cépage, qui me paraît ne rien craindre : pas de coulure, très vigoureux et indemne de maladies : je vais le multiplier rapidement en regreffant même les vieilles vignes avec l'espoir de ne pas avoir à soufrer ni sulfater ; ne craint pas la gelée et apporte une récolte presque normale à la repousse. Normalement très fertile, grande abondance. Avec le degré 14°, cette année, les marchands de vin ne

seraient pas tributaires de l'étranger et trouveraient les degrés désirés dans la Métropole, donc avantage sérieux pour les viticulteurs qui pourraient offrir au commerce des vins de 12 à 15°.

Ce cépage se prête à diverses vinifications, il est rose couleur aramon a jus blanc Je l'ai vinifié en blanc cette année, vin parfait, degré, moelleux, finesse et souplesse, du reste je le ferai déguster à qui voudra s'en rendre compte.

Il peut être vinifié en rouge en mettant un trentième en volume liquide d'un autre cépage très grand teinturier et avoir assez de couleur.

Un autre grand avantage de ce cépage : il pourra être expédié comme raisin de table, grain craquant très sucré, très bon à manger, supportant au mieux le transport, ne s'égrenant pas, grains assez gros et uniformes, pas de grains défectueux, pas millerandé, évitant le ciselage en le réduisant à très peu de travail.

En 1932, deuxième année que je le vis pousser chez moi, je le remarquais tellement que j'en expédiais quelques raisins à un commissionnaire aux Halles à Paris, M. Girard, qui me répondit que je pouvais le multiplier sans crainte, que la vente de ce raisin serait facile.

En septembre 1934, sans en être prévenu, je voyais arriver chez moi ce commissionnaire accompagné d'un viticulteur éminent, M. Emon, qui venaient se rendre compte de la valeur de cette variété ; ils furent ravis.

Au sujet de ce que je dis plus haut, je ne crains pas de démenti (1).

J.-L. BAYSSIÈRE,
Viticulteur à Roquecor (Tarn-et-Garonne)

L'UTILISATION DES POUDRES A BASE DE ROTENONE
DANS LA LUTTE CONTRE L'EUDÉMIS

L'Eudémis (*Polychrosis botrana* Schiff.) qui a sous le climat nord africain trois et souvent quatre générations, est le parasite qui cause les dégâts les plus régulièrement sensibles aux vignobles des plaines de la Mitidja, de Philippeville et de Bône. Contre les chenilles de première et deuxième générations, les viticulteurs disposent d'une méthode de lutte qui a fait ses preuves : les pulvérisations arsenicales. Mais ces traitements devant légalement cesser à la véraison, ils se trouvent désarmés contre la troisième génération, dont le grand vol a lieu dans les tout derniers jours de juillet. On lutte bien, depuis deux ou trois ans, avec un certain succès, à l'aide de poudres contenant 10 à 12 p. 100 de fluosilicate de baryum pour 88 à 90 p. 100 de chaux ou de talc, mais on ne saurait encore, en raison de la toxicité, relative mais réelle, de ces produits, envisager leur emploi jusqu'à une date trop raprochée des vendanges. C'est ce qui nous a amenés à expérimenter, au cours de la dernière campagne viticole, des poudres à base de rotenone, produit considéré comme inoffensif pour l'homme et les animaux à sang chaud.

L'expérimentation a eu lieu dans un vignoble de la région de Beni-Mered com-

---

(1) On s'est plaint parfois d'une affinité médiocre pour certains sujets américains. Nous faisons une enquête sur cette question. Rz.

planté en Aramon et fortement contaminé par l'Eudémis. En première génération, aucun traitement n'avait été pratiqué. En deuxième, un seul poudrage avec une spécialité commerciale à base de rotenone mélangée, dans la proportion de 25 p. 100, à de la chaux viticole, avait été appliqué le 20 juin, sur tous les rangs. En troisième, les rangs témoins ne reçurent aucun insecticide, alors que les produits à essayer étaient répandus chacun sur 3 rangs de 80 pieds. Chaque lot traité était séparé du voisin par un rang non traité et l'ensemble de la surface en expérimentation était encadré de plusieurs rangs servant de témoin.

Les poudres utilisées provenaient de différentes firmes. La poudre A contenait 1,5 p. 100 environ de rotenone et substances annexes (degueline, tephrosine, etc., etc.), la poudre B, 2 p. 100 de rotenone et subtances voisines et la poudre C, 3 p. 106. Il y a lieu toutefois de noter que ces chiffres n'ont qu'une valeur relative, les méthodes d'analyse des composés tirés du Derris n'étant pas encore unifiées et la séparation quantitative des divers toxiques (rotenone, degueline, tephrosine, etc...) étant encore très difficile à réaliser. Les trois poudres présentaient un grand degré de finesse, les marques A et C ayant cependant, à ce point de vue, une supériorité marquée sur la poudre B qui s'avérait, en outre, d'une densité plus élevée.

Deux applications successives furent faites, les 2 et 9 août 1935, le choix de ces dates ayant été déterminé par l'apparition, au 4 août, du grand vol des papillons de troisième génération. Les appareils d'épandage consistaient en de simples soufreuses à main, du type dit « Furet », tenues par des indigènes. Chaque rang était poudré par deux ouvriers se déplaçant chacun d'un côté, soulevant de la main gauche feuilles et sarments et actionnant la soufreuse de la main droite. La poudre était exclusivement projetée sur les grappes.

La consommation d'insecticide, pour une seule application sur les 3 rangs, fut de 8 kgr. pour les poudres A et C et de 10 kgr. pour la poudre B, ce qui correspond à des quantités de 130 à 160 kgr. par traitement et par hectare de 4.000 pieds, doses très exagérées qui s'expliquent, à la fois, par le fonctionnement défectueux des appareils employés et la nécessité expérimentale de recouvrir parfaitement les grappes.

Les résultats furent constatés le 1 septembre au moment de la vendange. L'appréciation de la valeur insecticide des diverses poudres fut basée sur le nombre de chenilles vivantes trouvées dans les rangs traités comparativement aux rangs témoins. Trente grappes prélevées au hasard dans les diverses situations (extérieur, intérieurs, bas et haut des souches) furent cueillies dans chacun des rangs témoins et des rangs traités. Les comptages entrepris firent intervenir, en outre,

1° les grappes absolument saines,

2° les grappes présentant des traces d'attaque, décelées par les morsures des grains, la présence de cocons vides, mais sans que la valeur vinicole en soit affectée ;

3° les grappes très abîmées par les vers : grains percés et plus ou moins vidés, d'où altération importante avec acescence et pourriture.

Les chiffres obtenus sont résumés dans le tableau ci-dessous :

L'action insecticide de ces poudres est donc remarquable, plus particulièrement celles des marques A et C, avec lesquelles la protection obtenue peut être considé-

	Nombre de grappes examinées	Chenilles vivantes	Traces d'attaque	Grappes saines	Grappes légèrement abîmées	Grappes très abîmées et partiellement pourries
Parcelles témoins .	30	98	29	1	13	16
Parcelles traitées :						
Poudre A	30	0	17	13	0	0
Poudre B	30	13	20	7	2	1
Poudre C..........	30	1	18	11	1	0

rée comme totale. Les chiffres inférieurs donnés par la marque B doivent être attribués au défaut de finesse de la poudre qui s'oppose à une bonne adhérence et et à une densité trop élevée qui diminue sa faculté de dispersion.

De tels résultats sont intéressants en ce sens qu'ils permettent d'espérer que l'on pourra désormais lutter contre l'Eudémis durant toute la période qui s'étend de la véraison à la vendange, au moyen d'un insecticide efficace et ne présentant aucune toxicité pour le consommateur éventuel des vins ou des raisins traités. Cette question présente pour l'Afrique du Nord une importance plus marquée encore que pour la Métropole, la pluviométrie estivale étant le plus souvent insignifiante en Algérie : les pluies ne sauraient donc avoir ici le rôle certainement appréciable qu'elles peuvent jouer dans l'enlèvement des produits toxiques déposés sur les raisins.

Un obstacle toutefois paraît devoir s'opposer à la généralisation rapide de cette méthode de lutte : c'est le prix élevé qu'atteignent encore les produits à base de rotenone, fabriqués à partir de racines broyées de Derris ou d'extraits de rotenone incorporés ensuite à une matière inerte. Le commerce se trouve dans l'obligation d'acheter très cher les matières premières et ce prix, encore grevé de frais de transport, explique les cours (5 à 12 francs le kgr. pour des teneurs en rotenone de 2 p. 100 environ) auxquels se maintiennent les diverses spécialités offertes. En admettant même que l'on puisse abaisser, en utilisant des poudreuses spéciales que l'industrie française commence à fabriquer la consommation de poudre à 30-50 kgr. par hectare, le prix de revient d'un tel traitemennt resterait encore beaucoup trop élevé dans la situation actuelle de la viticulture.

En conclusion, la mise sur le marché d'une poudre très fine et très légère dosant 1,5 à 2 p. 100 de rotenone et de substances annexes (dégueline, tephrosine, etc.) et d'un prix abordable rencontrerait, en Algérie, d'importants débouchés et doterait la viticulture de l'arme de la dernière heure qui lui fait encore partiellement défaut (1).

Delassus et Laffond.

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture.

BLOCAGE ET DISTILLATION OBLIGATOIRE

En vertu de l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, des articles 3, 6 et 7 du décret-loi du 30 juillet 1935, de l'article 1er du décret-loi du 28 septembre 1935, de l'article 1er du décret-loi du 30 septembre 1935, les viticulteurs sont tenus de distiller ou de faire distiller une quantité d'alcool correspondant au pourcentage fixé par le décret du 20 décembre 1935, relatif à la distillation obligatoire (1).

La seule exonération à retenir, est celle prévue par l'article 10 § 4 de la loi du 4 juillet 1931, codifiée en faveur des récoltants dont le vin bénéficie d'une appellation d'origine, en vertu de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919, soit à la suite d'une déclaration souscrite avant le 1er janvier 1926, à condition, dans ce dernier cas, que la production n'ait pas dépassé une moyenne de 40 hectolitres à l'hectare pour les trois années 1932, 1933 et 1934.

Signalons, en outre, que, par application des lois des 6 et 30 avril 1935, bénéficient du même régime, les vins bénéficiant de la présomption légale, les vins dont l'appellation a été régulièrement déclarée avant le 1er janvier 1931 et dont le droit d'appellation n'a pas été contesté dans les trois ans qui ont suivi la date de la déclaration, récoltés : *a*) sur le territoire de la Bourgogne ; *b*) dans les départements du Haut-Rhin, du Bas-Rhin et de la Moselle.

En exécution de l'article 6 du décret-loi du 30 juillet 1935 (2), une partie des prestations, variables suivant les régions de production, est susceptible d'être réglée en alcools viniques. Cette portion porte : *a*) sur 1 l. 05 d'alcool pur par hectolit. de vin élaboré dans les trois départements africains ; *b*) sur 0 l. 82 d'alcool pur par hectolitre de vin dans les régions où le degré minimum est fixé à 8°5 au moins ; *c*) sur 0 l. 65 d'alcool pur par hectolitre de vin produit dans les autres régions.

Obligatoirement, l'excédent doit être constitué par de l'alcool de vin, étant entendu que les quantités de vin à distiller, à cet effet, ne doivent pas excéder 33 ou 50 o/o de la récolte, suivant que celle-ci est inférieure ou égale à 5.000 hectolitres ou qu'elle dépasse cette quantité.

Pour la détermination de cette limite, le degré moyen des vins à distiller est fixé au degré minimum des vins de pays dans la région.

Pour effectuer leurs livraisons, les viticulteurs sont autorisés à acheter du vin ou de l'alcool, dont la fabrication ne remonte pas au delà du 9 octobre 1935, date du premier décret de distillation obligatoire applicable à la campagne 1935-1936, mais la partie des prestations réglée en alcool vinique devra provenir nécessairement de la récolte personnelle des viticulteurs.

*
* *

Les quantités d'alcool à fournir sont fonction de l'importance de la récolte et du rendement à l hectare. Elles sont inscrites dans le décret déjà cité du 20 décembre 1935.

Nous reproduisons ci-dessous les formules insérées dans la circulaire 631 des Contributions indirectes.

(1) *Progrès*, t. II, 1935, p. 623 et tome I, 1936, p. 17.
(2) *Progrès*, t. II, 1935, p. 137.

a. *Un viticulteur, établi dans une région où le degré minimum des vins de pays est fixé à 8°5, a obtenu 2.500 hectolitres de vin à raison de 82 hectolitres à l'hectare.*

Sa prestation est déterminée comme suit :

1er élément :

$$\frac{3,10 \times 2.500}{100} = 77 \text{ hectol. } 50 \text{ d'alcool pur.}$$

2e élément :

$$\frac{77,50 \times 20}{100} = 15 \quad — \quad 50 \qquad —$$

Total..... 93 hectolitres —

Partie de la prestation pouvant être réglée en alcool vinique :

$$\frac{0,82 \times 2.500}{100} = 20 \text{ hectol. } 50.$$

Différence à solder en alcool de vin : 93 hectolitres —20 hectolitres 50 = 72 hectolitres 50, à ramener à 70 hectolitres 12, afin de maintenir la quantité de vin à distiller dans la limite des 33/100 de la récolte. Cette limite s'établit ainsi :

Richesse alcoolique de la récolte, d'après le degré minimum des vins de pays dans la région :

$\frac{8,5}{100} \times 2.500 = 212$ hectolitres 50, dont les 33/100 atteignent 70 hectolitres 125.

En définitive, la prestation est la suivante :

Alcool de vin..............	70 hectolitres 12
Alcool vinique.............	20 hectolitres 50
Total.................	90 hectolitres 62

b. *Un viticulteur, établi dans une région où le degré minimum des vins de de pays est fixé à 9°, a récolté 21.000 hectolitres de vin à raison de 70 hectolitres à l'hectare. Il a évaporé 2.500 hectolitres de moûts, ramenant ainsi ses disponibilités à 18.500 hectolitres.*

En vertu de l'article 7 du décret-loi du 30 juillet 1935, il convient d'envisager la récolte après concentration :

1er élément :

$$\frac{4,90 \times 18.500}{100} = 906 \text{ hectol. } 50 \text{ d'alcool pur.}$$

2e élément :

$$\frac{906,50 \times 10}{100} = 90 \text{ hectol. } 65 \qquad —$$

Total...... 997 hectol. 15 —

— partie de la prestation pouvant être soldée en alcool vinique :

$\frac{0,82}{100} \times 21.000 = 172$ hectolitres 20 d'alcool pur ;

— différence à fournir sous forme d'alcool de vin :

997 hectolitres 15 — 172 hectolitres 20 = 824 hectolitres 95.

La prestation est donc la suivante :

Alcool de vin................	824 hectol. 95 d'alcool pur
Alcool vinique	172 hectol. 20 —
TOTAL................	997 hectol. 15 —

c. *Un viticulteur du département d'Oran a obtenu 3.000 hectolitres de moût à raison de 78 hectolitres à l'hectare. Il en a expédié 2.400 hectolitres à un fabricant de mistelles.*

Basée sur le reliquat de récolte transformé en vin, soit 600 hectolitres, la prestation atteindrait :

1er élément :

$$\frac{2,5 \times 600}{100} = 15 \text{ hectolitres d'alcool pur.}$$

2e élément :

$$\frac{15 \times 10}{100} = 1 \text{ hectol. } 50 \quad —$$

TOTAL... 16 hectol. 50 —

Mais, en raison de l'importance de sa récolte, l'intéressé doit fournir, sous forme d'alcool vinique : $\frac{1,05}{100} \times 3.000 = 31$ hectolitres 50 d'alcool pur et c'est à ce chiffre qu'il y a lieu de fixer sa prestation, puisqu'il se trouve supérieur au précédent.

d. *Un viticulteur du Département de l'Hérault a obtenu 5.150 hectolitres de vin, à raison de 83 hectolitres à l'hectare. Il en a livré 1.950 hectolitre à un fabricant d'apéritifs à base de vin.*

Déterminé sur le reliquat de récolte, soit sur 3.200 hectolitres, la prestation atteint :

1er élément :

$$\frac{3,70 \times 3.200}{100} = 118 \text{ hectol. } 40 \text{ d'alcool pur.}$$

2e élément :

$$\frac{118,40 \times 20}{100} = 23 \quad — \quad 68 \quad —$$

TOTAL..... 142 hectol. 08 —

Sur cette quantité, la portion d'alcool vinique peut s'élever à $\frac{0,82}{100} \times 5.150 = 42$ hectol. 23.

— Différence à solder en alcool de vin :

142 hectol. 08 — 42 hectol. 23 = 99 hectol. 85, à ramener à 89 hectol. 76, afin de maintenir la quantité de vin à distiller dans la limite des 33/100 de la portion de récolte considérée $\left(\frac{8,50}{100} \times 3.200 \times \frac{33}{100}\right)$.

En définitive, la prestation exigible est la suivante :

Alcool de vin	89 hectol. 76
Alcool vinique............	42 hectol. 23
TOTAL................	131 hectol. 99

(*à suivre*) P. D.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Concours général agricole à Paris. — Par arrêté en date du 10 décembre 1935, il a été décidé qu'un concours général agricole aurait lieu à Paris au parc des Expositions, porte de Versailles, du lundi 16 au dimanche 22 mars 1936 (exposition publique à partir du mercredi 18 mars 1936).

Le concours comprendra des animaux reproducteurs des espèces bovine, ovine porcine et caprine, des animaux gras des espèces bovine, ovine et porcine, des animaux gras abattus, des produits de laiterie, des produits agricoles et horticoles, des vins, cidres, poirés et eaux-de-vie Il comprendra également un concours beurrier, limité, pour 1936, à l'espèce bovine.

Au concours général agricole seront annexées la foire nationale des semences et une exposition de matériel fonctionnant au gaz des forêts.

Les formules de déclarations sont à la disposition du public dans les, bureaux du ministère de l'agriculture (direction de l'agriculture, 3e bureau), ainsi que dans toutes préfectures.

Les demandes d'admission concernant la foire nationale des semences devront être adressées au commissariat de la foire, 63, rue de Varenne, à Paris.

Les demandes d'admission à l'exposition de matériel fontionnant au gaz des forêts devront être adressées au ministère de l'agriculture (direction générale des eaux et forêts, 2e bureau).

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Voici les prix de quelques lots offerts dernièrement dans les Entrepôts :

Des vins rouges du Midi titrant 9° à 90 fr. ; 10° à 105 fr. En vins d'Algérie, des 11° à 118 fr., des 12° d'Oran à 125 fr. l'hecto.

LA SITUATION. — La tendance reste la même : orientation persistante vers les 8 fr. le degré. Les cours de 7 fr. sont dépassés ; ils atteignent 7 fr. 75, et même assez fréquemment 8 fr. La cave réputée du Grès St-Paul, à Lunel, a vendu partie de son stock de vin de café, 12 degrés, à 100 fr. l'hecto nu, soit 8 fr. 33 le degré. – Hausse également dans toutes régions viticoles.

LANGUEDOC. — Peu d'affaires, mais fermeté et hausse.

GARD — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 17 février 1936	Cours du 24 février 1936
Qualité courante...		6,50 à 6 fr. 75	6,75 à 7 fr. 00
Vins rouges 9°......		7 fr. 00	7 fr. 15
Montagne supérieur	5,25 à 5 fr. 75	6.75 à 7 fr. 00	6,75 a 7 fr. 00
Costières..........	6.00 fr. le degré	7,00 à 7 fr. 25	7,25 à 7 fr. 75
supérieur..........		7,25 à 8 fr. 00	7,25 à 8 fr. 00
Clairette...........		7 fr.	7 à 7 fr. 50
Rosé, picpoul paillet		6,50 à 7 fr. 00	7 fr. 00
Blanc..............		6,50 à 7 fr. 75	

Bagnols-sur-Cèze. — Vin rouge, 8 degrés 5 à 9 degrés 5 : 6,75 à 7 fr. 25 le degré ; 9 degrés 5 à 11 degrés : 7 fr. à 7 fr. 25 le degré.

Chusclan rosé supérieur : 7,25 à 7 fr. 75 le degré.

Un groupe de coopérateurs de la Cave de Connaux, a vendu un lot vin vin rouge de 9 degrés 5, à 70 fr. 32 l'hectolitre, enlèvement 20 mars.

Le marché paraît légèrement orienté à la hausse.

Alès. — Cours officiels du 21 février 1936. — Section des vins et spiritueux : vin rouge Aramon, vin rouge coteaux, 6,75 à 7, 25 le degré.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier* (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 18 février 1936	Cours du 25 février 1936
8°5 à 11°	5,25 à 5 fr. 75	6,75 à 7 fr. 50	En raison des fêtes pas de cote
11° à 12°	5,25 à 5,75		
Rosé			
Blancs de blancs			
12° à 14°			
12° à 14°			

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins communique : vin rouge, 7 à 7 fr. 50 le degré.

Sète — *Chambre de Commerce* — Marché du 19 février 1936.

Vins de pays : rouge 1935, 6,75 à 7 fr. 50 le degré ; rosé, 6,75 à 7 fr. ; blanc, 7 à 7 fr. 50 le degré.

Vins d'Algérie rouge et rosé, 1935 : 9,00 à 9 fr. 50. L'hecto nu, quai Sète.

Tendance toujours ferme. Mais affaires plus calmes.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — Cote officielle des vins.

	Cours 1935	14 février 1936	21 février 1936
Rouges	5,00 à 6 fr.	6,75 à 7 fr. 50	7,00 à 7 fr. 75
Rosés		7,00 à 7 fr. 25	7,00 à 7 fr. 75
Blancs		7,00 à 7 fr. 25	7,00 à 7 fr. 75

— Marché ferme. L'activité commerciale, toutefois s'est ralentie, depuis une semaine et le volume des transactions a fléchi.

Les quelques affaires traitées, ne portent dans l'ensemble que sur de petites quantités :

Près Lieuran, 617 hl. 10°5, 80 fr. l'hl., logé avril ; près Maraussan, 500 hl. 10°, 73 fr. ; près Bassan, 130 hl. 9°7, 70 fr. ; près Maraussan, 90 hl. 9°, 65 fr. ; près Sauvian, 95 hl. 8°8, 62 fr. ; près Sérignan, 205 hl. 8°9, 67 fr. ; près Sérignan, 170 hl. 9°4, 68 fr. ; St-Géniez, 175 hl. 8°8, 60 fr. (2me tranche) ; près Béziers, 1.000 hl. 9°6, 70 francs.

Pézenas. — Vins rouges, 7,00 à 7 fr. 50 ; rosés, pas d'affaires ; blancs, 7 fr. le degré.

Olonzac. — Récolte 1935, 7,25 à 7 fr. 70 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 21 février 1936 : vin rouge 1935, 9° à 12° : 6,75 à 7 fr. 25 ; le degré.

Carcassonne. — Cote officielle du 22 février 1936. — De 8° à 9°, 6,75 à 7,25 ; 9°5 à 11°, de 7,25 à 7 fr. 75 le degré.

Marché calme. Transactions rares.

Narbonne. — *Cote officielle du 20 février 1936.* — Vins du Narbonnais, 6 fr. 75 à 7 fr. 50 le degré. Prix moyen des 9° : 7 francs le degré.

Eau-de-vie de marc : au-dessous de 70° : 320 à 325 francs les 100 degrés.

Maлché calme.

Lézignan. — Cote officielle du 19 février 1936. — Minervois et Corbières : 7 fr. à 7 fr 50 le degré.

Tendance toujours très ferme. Les affaires toutefois sont moins abondantes que la semaine dernière.

Dans les coopératives, on remarque les ventes ci-après :

Coopérative Cuxac-d'Aude, 8°8, 63 fr. 80 ; coopérative Laure, 10°, 75 fr. ; coopérative Capendu, 9°8, 73 fr. 50; coopérative Marseillette, 9°3, 65 fr. ; coopérative Rieux-Minervois, 10°3, 75 fr. ; coopérative l'Abri Lézignan, 10°, 7 fr. 75 le degré (logé 1 mois) ; coopérative Ferrals, 10 6, 82 fr. ; coopérative Fabrezan, 10°5, 80 fr. ; coopérative St-Laurent, 10°5, 80 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

	Cours en 1935	**Cours du 15 février 1936**	**Cours du 22 février 1936**
8°5 à 11°...........		6,75 à 7 fr 00	Insuffisance d'affaires
11° à 13°............	5,00 à 5,50		pas de cote
11° à 12°...........			
12° à 13.............			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture.* — La propriété résiste aux offres qui lui sont faites. La cave coopérative d'Espira-de-l'Agly a vendu un lot de vin de 13° à 108 fr. l'hectolitre. Retiraison immédiate.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille**, 20 février. — Vins de la région, récolte 1935: rouge, blanc, rosé, 8°5 à 11°, le degré 6,75 à 7 fr. Vins d'Algérie rouge, rosé et blanc, 11° à 12°, le degré 8,75 à 9 fr. 50.

VAUCLUSE. — **Avignon.** — Les vins Côtes-du-Rhône et les beaux vins de café se paient de 7 fr. 50 à 8 francs. Les transferts sont pris par la distillerie de 6 fr. 50 à 7 francs.

LOIRET. — **Orléans.** — Le prix des vins avec appellation Orléanais s'établit à 200 fr. la pièce de 230 litres.

LOIR-ET-CHER. — Le commerce cote : les 7°, 6 fr. ; les 8°, 6 fr. 50. La propriété n'accepte pas ces prix et demandent 7 à 8 fr. le degré.

A Chatenay, on a vendu à présent plus de la moitié de la récolte ; on a offert 7 fr. pour des vins de 10°.

INDRE. — Les cours sont passés de 5 à 7 fr. le degré. Il reste à vendre les vins de qualité supérieure.

INDRE-ET-LOIRE. — La cave coopérative de Bléré a effectué des ventes entre 6,50 et 7,25.

En Touraine, région de Langeais, la cote oscille de 6 à 6,50.

MAINE-ET-LOIRE. — **Angers.** — On a vendu des Othellos de 7° à 7°5, 128 à 125 fr. la barrique ; les Noahs, 11 fr. le degré-barrique ; les Muscadets 9°, 275 fr. la barrique. Les vins blancs valent de 200 à 300 fr. la barrique.

LOIRE-INFÉRIEURE. — Les Muscadets ont été vendu de 350 à 375 fr. (en bouteille).

CHER. — Ventes rares. Les vins rouges sont cotés de 125 à 150 fr. l'hl. Les blancs de Sauvignon, 200 à 300 fr.

NIÈVRE. — Les Chasselas vaut 150 fr. l'hl., les blancs fumés, 250 à 350 fr. suivant qualités.

GIRONDE. — **Gardonne.** — On achète 40 fr. le degré-tonneau les petits vins en dessous de 8° pour la distillerie.

Les 8°5 se paye, en rouge, 50 fr., en blanc, on a offert les mêmes prix. Quant aux 9° et 10°5, ils arrivent à 60 et 70 fr. le degré-tonneau.

HAUTE-GARONNE. — **Toulouse.** — Vins rouges, 8° et au-dessus, de 6 à 5,75 le degré ; 9° et au-dessus, de 6 75 à 7 fr. le degré ; de 10° et au-dessus, 7 fr. le degré, pour vins loyaux et marchands. Vins blancs, pas d'affaires.

GERS. — **Nogaro.** — Vin blanc, 16 fr.; vin rouge, 18 fr.; eau-de-vie d'Armagnac vieille, de 1.600 à 1.700 fr la pièce de 400 litres.

Auch. — Le cours de 5 fr. à 5 fr. 25 le degré-hecto est demandé pour les 8°5 à 9°. On a coté de 5,50 à 5,75 pour les 8°5 à 10°. On aurait même dépassé ces cotes pour quelques rares 8°5 à 11°.

En rouges, il n'y a pas de vendeurs à moins de 5,75 à 6,25.

La tendance, grâce à la résistance de la propriété, est nettement à la fermeté.

ALGÉRIE. — **Oran.** — « Cotations officielles », vins rouges et rosés, vieux et nouveaux (en vins libres), 7 fr. 25 à 7 fr. 75 le degré. Sur tranches à venir, 6 fr. 75 à 7 fr. 25. Vins blancs, 7 fr. 50 le degré ; vins courants bloqués, 5 fr. 75 à 6 fr. ; Mascara, vins rouges de coteaux libres 8 à 8 fr. 50 le degré ; sur tranches à venir, 7 fr. 50 à 8 fr. ; vins de plaine libres, 7 fr. 25 à 7 fr. 50 ; rouges et rosés sur tranches à venir, 7 fr. à 7 fr. 25 ; alcools incotés.

Mostaganem. — Température très douce qui fait craindre un débourrement précoce de la vigne.

Alger. — Extra rouge, le degré 8 fr. 50 ; blancs tachés blancs, le degré, 8 fr. 50 ; rouge extra 1er choix, le degré,8 à 8 fr. 50 ; rouge, 2me choix, le degré, 7 à 7 fr. 75 ; rouge 3me choix, le degré, 7 à 7 fr. 50 ; blanc de blanc, le degré, 5 fr. 75 à 6fr. 52 ; blancs bloqués (propriétés) l'hecto nu quai Alger filtrage, commission, courtage non compris.

Sur les marchés, hausse sensible. On a traité 4.000 hl. 13°, 7 fr. 50 pris à la propriété et 5.000 hl., 13°5, 8 fr. en cave.

ENGRAIS

Les ventes sont beaucoup plus actives que dans le passé. La vigne boude un peu pour le moment ; on compte sur une reprise en mars, car il faut bien aider les vignes affaiblies par la production de l'an passé à se remonter.

Mais pour les autres cultures les affaires ont repris et même dépassé l'activité des années normales précédentes.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 16 au samedi 22 février 1936

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1936		1935		1936	1935
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers						
Dimanche ..	6 2	0.2	2.0	—3.7	2.2	»
Lundi	4.0	3.8	7.0	8.2	8.9	«
Mardi.......	0.2	—0.8	—0.8	—0 2	7.5	»
Mercredi ...	7.6	2.0	6.2	9.0	trac.	»
Jeudi.......	4.2	—0.2	7.0	1.8	1.5	0 8
Vendredi ...	8.6	1.8	4.8	—1.4	trac.	trac
Samedi.....	12.0	5.0	2.0	—3.4	2.7	«
Total ...					126.2	52.6
Angoulême						
Dimanche...	12.0	4.1	9.3	6.1	0.8	0.7
Lundi	10.4	6.5	8.2	3.0	16.7	1.7
Mardi	11.4	6.0	6.4	—1.6	15.9	1.7
Mercredi....	15.8	5.1	6 0	—4.2	»	5.1
Jeudi.......	13.2	9.3	10.0	—0.2	0.3	7.2
Vendredi ...	15.3	5.6	3.3	—2.0	»	trac
Samedi.....	12.8	9.3	9.1	—4.0	0.8	»
Total.. .					148.5	122.7
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	9.5	—3.5	8.7	6.3	»	»
Lundi	5.7	2.2	5.6	2.6	2.2	»
Mardi.......	7.0	—2.0	3.0	—1.8	19.0	0.2
Mercredi....	13.8	3.8	3.9	—6.1	»	trac.
Jeudi.......	11.0	5.0	3.4	—8.3	»	5.6
Vendredi ...	14.5	3.0	—0.7	—3.0	»	2.2
Samedi.....	12.8	5.7	5.7	—8.2	3.5	trac.
Total....					72.7	59.6
Bordeaux						
Dimanche ..	10.4	5.1	8 9	6.6	0.4	»
Lundi	10.4	7.4	9.3	4.6	5.0	»
Mardi.......	14.2	9.0	7.9	—1.9	»	0.2
Mercredi ...	14.2	7.5	7.0	—3.6	12 1	trac.
Jeudi.......	14 0	9.7	11.8	—1 2	5.0	5.6
Vendredi...	15.2	6.9	5.4	—1.8	0 2	9 0
Samedi.....	13.8	9.9	9.0	—4.2	4.0	»
Total....					188.2	150.1
Toulouse						
Dimanche ..	11.5	5.0	8.6	4.6	»	2.2
Lundi	11.6	7.4	9.0	4.0	1.6	0.2
Mardi.......	11.6	7.4	7.1	0.0	0.2	«
Mercredi ...	12.1	7.9	6.5	—3.7	»	4.4
Jeudi.......	15 8	7.3	11.0	—2.9	«	«
Vendredi ..	12.8	9.8	5.0	—4 5	«	0.4
Samedi.....	11.9	9.3	8.8	2.2	10.4	»
Total....					123.2	95.4
Perpignan						
Dimanche...	13.5	4.7	»	«	«	»
Lundi	11.2	3.9	11.2	7.1	»	«
Mardi.......	11.8	6.9	9.3	2.9	«	«
Mercredi ..	12.4	7.8	13.0	2.8	0.4	2.6
Jeudi.......	10.9	7.2	15.2	2 5	0.4	«
Vendredi ...	11.3	10.2	6.8	—8.9	1.2	«
Samedi.....	13.5	10.3	9.9	- 0.3	14.6	»
Total....					90.2	33.9

	TEMPERATURE				PLUIE	
	1936		1935		1936	1935
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche	5.6	—5.8	3.6	3.0	»	0.6
Lundi	1.0	—3.6	3.0	—1.4	«	1 2
Mardi	—1.0	—7.6	3.0	—1 4	»	11.7
Mercredi	6.6	—7.6	3.8	—5.0	«	7.0
Jeudi	7.4	—5.0	0.2	—7.4	»	0 1
Vendredi	9.8	—6.0	3.2	—5.2	»	«
Samedi	9.2	0.8	1.0	—4 0	»	«
Total					160.9	107.8
Dijon						
Dimanche	6.4	—5.8	8.0	5.0	»	0.6
Lundi	2.8	—1.4	5.0	2.3	»	trac
Mardi	—2.0	—7.8	1.0	—2.1	«	1 3
Mercredi	1.0	—2.2	3 8	—3.1	trac.	0.1
Jeudi	2 8	—4.2	3.8	—4 3	2 6	5.9
Vendredi	9 0	—2.8	3.0	—5.0	»	0.1
Samedi	7.8	0.3	1.6	—6.6	0.5	trac.
Total					169.9	83.3
Lyon						
Dimanche	9.0	—2.7	9.4	6.2	»	»
Lundi	2.7	1.4	9.3	2.4	5.5	«
Mardi	3.6	—4 2	2.6	—0.4	5.6	»
Mercredi	9 3	3.4	4.4	—1.8	0.4	«
Jeudi	9.5	3.0	3 9	4.0	4.3	»
Vendredi	13.7	1.9	3.4	—3.6	»	«
Samedi	9.0	5 4	4.4	—5 6	7.4	«
Total					183.7	160.5
Marseille						
Dimanche	9.8	2.0	«	»	»	«
Lundi	«	»	11.2	5.7	»	»
Mardi	10.2	1.3	5.1	2.8	0.5	»
Mercredi	13.0	6.0	7.9	—0.8	«	«
Jeudi	»	»	7.7	—4.1	«	»
Vendredi	14.2	5.4	7 9	—0.4	«	«
Samedi	14.2	9 2	11.2	—3.7	2.9	»
Total					99.5	96.1
Cuers						
Dimanche	»	»	»	«	«	»
Lundi	»	«	»	»	»	»
Mardi	»	»	«	»	«	»
Mercredi	«	«	»	«	»	«
Jeudi	«	»	»	«	«	»
Vendredi	»	»	«	»	»	»
Samedi	»	«	»	»	»	»
Total					«	»
Montpellier						
Dimanche	12 1	8.9	3 5	—8.8	«	«
Lundi	16.5	7.3	11.8	—2.9	»	«
Mardi	14.5	5.5	13 0	—3.1	«	»
Mercredi	20.4	9.9	12.1	—2.9	»	»
Jeudi	18 5	5 9	15.3	8.2	«	«
Vendredi	13.1	5 1	17.2	6 9	«	«
Samedi	12.9	9.5	18.5	11.2	9.0	«
Total					202.1	62.4

Le Gérant J. BAUDIN. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.